

SPRIESSEN, WAS DAS ZEUG HÄLT

Microgreens sind junge, essbare Pflänzchen und derzeit in aller Munde. Die kleinen Nährstoffpakete sind gesund und aromatisch. Die Firma Umami baute sie als erste in der Schweiz an – und beweist zehn Jahre später die Nachhaltigkeit einer mutigen Idee.

— Text Michael Lütcher Fotos Lukas Lienhard

Aus einer Idee wuchs ein erfolgreiches Unternehmen: Die Microgreens von Umami sind gerade im Trend.



Betriebsleiter Viththagan Sella-thurai (l.) und Umami-Gründer Denis Weinberg (r.) in ihrer Indoor-Plantage in Illnau ZH.



Die Umami-Microgreens wachsen alle indoor in Regalen – ohne den Einsatz von Pestiziden.

Was sind Microgreens? «Junge, essbare Pflänzchen, die aus einem Stängel und zwei Blättchen bestehen», erklärt Viththagan «Viththi» Sellathurai, 33. Er führt den Fotografen und den Journalisten der «Schweizer Familie» durch die Produktionsstätte von Umami in Illnau im Zürcher Oberland. Der in Zürich aufgewachsene Sohn tamilischer Eltern ist Betriebsleiter und nebst den Gründern Denis Weinberg und Robin Bertschinger seit den Anfängen dabei.

Bei unserem Rundgang durch die ehemalige Schokoladenfabrik erfahren wir, dass Microgreens eine geballte Ladung Vitamine enthalten, konzentrierter als in jedem anderen Wachstumsstadium einer Pflanze. Das Gleiche gilt auch für den Geschmack – er ist unvergleichlich intensiv. Diese Eigenschaften haben Microgreens zu einem gesunden und würzigen Extra für alle möglichen Gerichte werden lassen. Dazu trug wohl auch der englische Name bei. Nicht so die deutsche Bezeichnung Sämling, sie lässt weniger an Genuss als vielmehr an Gartenarbeit denken.

Konzentrierte Handarbeit

Nach frischer Erde riecht es bei Umami in Illnau dennoch. Auch wenn hier gar kein Humus liegt. Auf Stahlgestellen gestapelt, wächst das Grün auf Matten aus Hanf, die eine erdige Duftnote absondern. Sellathurai zeigt uns, wie die zarten Pflänzchen geerntet werden: Ein Mitarbeiter schnei-

det sie mit einer überlangen, vorne abgerundeten Klinge ab. «Ein Dönermesser, wie es an Kebabständen gebraucht wird», sagt der Microgreens-Experte lachend.

Ein halbes Dutzend junger Leute sind an diesem Frühlingmorgen mit dem Ernten und Verpacken der zarten Pflänzchen beschäftigt. Rettich und Radiesli sind die beliebtesten Microgreens, aber auch Rucola, Erbsen, Tagetes und Fenchel werden kurz nach dem Keimen geerntet und teilweise zu Mischungen zusammengefügt.

Bis um 10.45 Uhr muss alles verpackt sein. Dann holen die Zulieferer die Ernte des Tages ab, damit die Microgreens anderntags bei der Kundschaft eintreffen: einerseits in den Küchen vieler namhafter Restaurants, andererseits in den Regalen der Grossverteiler.

Angestellte packen die Portionen von Hand ab und kontrollieren das Gewicht. 25 Gramm sollen es jeweils sein. Die Teammitglieder demonstrieren dabei viel

Fingerspitzengefühl, meistens stimmt die Menge aufs Gramm genau. Anschliessend versiegeln sie die kleinen Packungen mit Plastikfolie. «Einmal geöffnet, kann diese wieder verschlossen werden», sagt Sellathurai und demonstriert, wie es geht. «So bleiben die Microgreens frisch, bis zu sechs Tage lang.»

Doch gehen wir einen Schritt zurück in der Produktion: Wie genau gedeihen die Microgreens? Sellathurai führt uns nacheinander in drei klimatisierte Räume. Feuchtigkeit und Wärme variieren, aber überall stehen siebenstöckige Regale aus Stahl, LED-Lampen sorgen für helles Licht. Die Pflänzchen in ihren flachen Behältnissen brauchen es, um zu wachsen.

Ausgeklügelter Kreislauf

Insgesamt 23 Sorten spriessen hier. Fünf bis zwölf Tage dauert es, bis sie erntereif sind. Nur Basilikum und Koriander dürfen länger werden – aus ihnen werden nach gut zwei Wochen «Babyleaves», Mini-Kräuter. «Diese Mini-Kräuter kann man als Ganzes essen, also mitsamt Stiel. Das wird immer mehr nachgefragt», sagt Sellathurai.

Auf unserem Rundgang gesellt sich nun auch Denis Weinberg dazu, einer der beiden Gründer und Mitglied der Geschäftsleitung: «Wir versuchen, trotz der künstlichen Umgebung möglichst naturnah und nachhaltig zu arbeiten», erklärt der 34-Jährige. So verzichtet das Unternehmen auf den Einsatz von Pestiziden. Und die Matten aus Hanffasern werden →

Auf Gestellen gestapelt, wächst das Grün auf Matten aus Hanf, die eine erdige Duftnote absondern.



Sechs Tage alte Basilikumpflanzen, die zehn Tage später als «Baby-Basilikum» in den Verkauf kommen.



Die scharfen Radieschen-Microgreens sind bereit, geerntet zu werden.



Viththagan Sellathurai füllt die kostbaren Microgreens sorgfältig von Hand ab.



So sehen fünf Tage alte Zwiebelsprossen aus. Sie sind ein beliebtes Topping auf Salaten.

nach dem Gebrauch kompostiert. Darüber hinaus setzt Umami seit seinen Anfängen auf das Kreislaufsystem Aquaponik (siehe Grafik unten). Das bedeutet: Wasser und Dünger stammen aus der hauseigenen Fischzucht. «Die Fische sind quasi unsere Mitarbeitenden. Sie produzieren den Dünger», sagt Weinberg.

Die Microgreens werden mittels eines computergesteuerten Bewässerungssystems versorgt. Das nährstoffreiche Abwasser stammt aus den Fischbecken, die ein Stockwerk tiefer stehen. In den zwei Tanks schwimmen Buntbarsche. Deren Exkremente werden mit einer Bakterienkultur angereichert und bilden den Dünger für die Kräutierzucht. Überschüssiges Wasser fliesst zurück in die Fischtanks, gereinigt durch die Hanfmatten, aus denen die Microgreens und Baby leaves spriessen. Dann und wann werden überschüssige Fische an einen Fischhändler verkauft. «Damit sich eine Zucht rechnen würde, müsste sie jedoch viel grösser sein», sagt Weinberg.

«Die Idee, Microgreens zu produzieren, übernahmen wir aus den USA», sagt Weinberg. Wie seine beiden Mitgründer



«Wir sind Ökonomen mit einer Passion für Lebensmittel.»

Denis Weinberg, Geschäftsführer

hat er ein Wirtschaftsstudium absolviert. «Wir sind Ökonomen mit einer Passion für Lebensmittel. Wir wollten etwas auf die Beine stellen, das Spass macht», sagt der Unternehmer. Auch für den Namen liessen sie sich in der Ferne inspirieren: Umami ist japanisch und steht für den fünften Geschmackssinn, für Tiefe und Intensität.

Das Trio eignete sich das nötige Wissen für die Produktion von Microgreens an, zog Berater bei und begann 2016 mit dem Anbau in einem ehemaligen Tresorraum einer Bank inmitten von Zürich. «Wir waren die Ersten, die in der Schweiz Microgreens pflanzten», sagt Weinberg. Das Start-up lag damit voll im Trend. Bald meldeten sich Grosskunden, namentlich Migros und Coop.

Die Zukunft ist vertikal

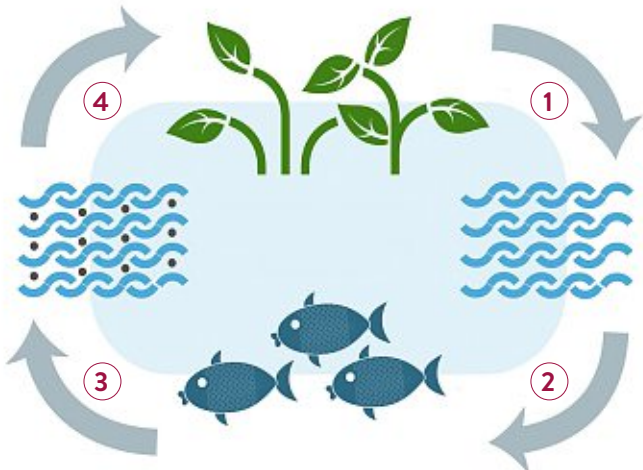
Diese Art von Nahrungsmittelproduktion, Vertical Farming genannt, war in der zweiten Hälfte der 2010er-Jahre ein grosser internationaler Trend in der Landwirtschaft. Statt nebeneinander auf einem weiten Feld wurden die Pflanzen übereinander auf Regalen angebaut. Platzsparend, energieeffizienter als traditionelle Gewächshäuser und mitten in Zentren angesiedelt, wo die meisten Konsumentinnen und Konsumenten leben, schien das «senkrechte Bauern» zukunftsweisend zu sein.

Doch der Realität hielten nur wenige Projekte stand. Mit ihrer Idee, Kräuter und Salat direkt in Supermärkten anzubauen,

SO FUNKTIONIERT DER AQUAPONIK-KREISLAUF

Umami betreibt auch eine Fischzucht. Diese ermöglicht einen nachhaltigen Anbau ohne Pestizide.

- 1. Überschüssige Bewässerung fliesst ins Fischbecken.
- 2. Die darin lebenden Fische geben Exkremente ab.
- 3. Dieses Abwasser wird mit Bakterien angereichert...
- 4. ...und dient als Dünger für die Pflanzen.



Praktische Zucht: Die Fische tragen einen wesentlichen Beitrag zum Erfolg von Umami bei.

«KLEINE PFLANZEN, GROSSES AROMA»

Wer Gerichten eine Extraportion Geschmack verleihen möchte, kann sie mit Microgreens würzen. Diese gibt es von Umami:

AMARANT
Leicht süsslich und erdig – der Geschmack erinnert ein wenig an Randen.



VITAL-MIX
Frische und leicht scharfe Mischung. Zutaten: Rotklee, Süsser Erbse, Rosa Rettich, Pak Choi, Zwiebel.



KORIANDER
Sehr intensiver Geschmack: zitronig-frisch und süsslich-würzig.



POWER-MIX
Schmeckt würzig und ein bisschen scharf. Zutaten: Daikon-Rettich, Radieschen und Rucola.



BASILIKUM
Intensiver, fast süsslicher Geschmack. Eignet sich für mediterrane Gerichte.



PROTEIN-MIX
Aromatische, leicht nussige Note mit vielen Proteinen. Zutaten: Erbse, Radieschen, Sonnenblume.

überzeugten die Gründer der deutschen Firma Infarm zwar Investoren, die ihnen mehrere hundert Millionen Euro anvertrauten. Doch nach der Expansion ins Ausland ging das Unternehmen in Konkurs. In der Schweiz scheiterten ähnliche Projekte.

Das vergleichsweise bescheidene Unternehmen Umami etablierte sich im Markt. «Wir schrieben mal schwarze Zahlen, entschieden uns aber, weiter zu investieren und zu wachsen», sagt Weinberg über den Geschäftsgang. Vor allem in die Produktion. Die Räumlichkeiten in Illnau bezogen sie erst letztes Jahr. Viel Technik war nötig, nicht zuletzt zur Rückgewinnung der Wärme, um den Stromverbrauch zu begrenzen. Zugleich wurde der Aquaponik-Kreislauf vereinfacht.

Es ist eine herausfordernde Tätigkeit. Jeden Tag. Denn die Nachfrage schwankt stark, und die Ware verdirbt rasch. Um Lebensmittelverluste zu vermeiden, liess

das Unternehmen Überschüsse ihrer Greens eine Zeit lang in Pasten, Ketchup und in einer besonderen, nämlich grünen Mayonnaise verarbeiten. Doch das rentierte nicht. Was zu viel ist, geht heute an die Abnehmer eines Gemüseabos in der Nachbarschaft. Dennoch trifft die Firma mit den würzigen, teilweise scharfen Microgreens einen Nerv. Besonders die Mischungen aus verschiedenen Sorten sind beliebt und eine Bereicherung für Pasta- oder Reisgerichte, für Salate, Eier Speisen und Suppen oder auch nur für ein Butterbrot. Denis Weinberg empfiehlt gar, sie übers Raclette zu streuen.

WOLLEN SIE MEHR WISSEN?

Umami bietet Kurse und Führungen an. Infos gibt es auf der Website, wo unter «Store Finder» auch die Verkaufsstellen zu finden sind: eat-umami.ch

NACHHALTIGER ANBAU

Diese Schweizer Firmen produzieren umweltgerecht:

YASAI

Yasai baut in Niederhasli ZH in einem vertikalen Kreislauf-Produktionssystem Kräuter an: yasai.earth

DUALFISCH

Dualfisch züchtet in Bischofszell TG Karpfen und baut auch Zitronen an, die aus den Fischbecken bewässert werden. Für den Früchteanbau wird der aus Resten von Schilf und Schwimmpflanzen gewonnene Kompost verwendet. dualfisch.ch